

# Tendencias en la Gestión de la Inocuidad

## RICARDO MAGGI

---

Esta cuestión aborda la problemática que plantean los factores de riesgo que pueden encontrarse y/o asociarse a los productos agroalimentarios, además de aquellas enfermedades de los animales que pueden transmitirse a las personas a través de los alimentos. Su incidencia e impacto en los alimentos y por ende en la salud pública, implica una atenta mirada a nuevos criterios y procedimientos para el control, destacándose como premisa la necesaria preparación y capacitación con que deben contar los operadores de las empresas faenadoras o procesadoras de alimentos para el desarrollo, implementación y sustento de las buenas prácticas de manufactura o fabricación, programas de higiene y desinfección y el HACCP.

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) aparece como la herramienta idónea, diseñada para el control de los riesgos alimentarios, aspecto que ha sido incorporado en el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal del SENASA, a ser implementado progresivamente en todos los establecimientos tipo ciclo I y ciclo II de carnes rojas, blancas y productos de la pesca, marcando la tendencia a los controles preventivos por parte de la DNICA.

A su vez los prerrequisitos precitados y el HACCP, instalados y fortalecidos en las empresas, sientan las bases, especialmente en las exportadoras, hacia sistemas de gestión de la calidad e inocuidad, como la norma ISO 22.000.

Es de destacar la importancia de la relación causa-efecto a los fines de identificar las causas raíz de las contaminaciones que puedan surgir en una línea de proceso, identificadas por los muestreos microbiológicos, integrando la cuestión analítica no ya importante como medio de determinación del destino de un lote sino como medio de detección de fallas de proceso, lo que implica un enfoque preventivo por parte de las empresas. El servicio oficial, por su parte, actúa realizando una tarea de control de controles, cuidando las capacidades de las empresas para desempeñar su rol de «autocontrol».

Los controles oficiales para el *ante y post mortem* de los establecimientos ciclo I de todas las especies revisten un destacada actividad, puesta de relevancia con énfasis en el congreso de Carnes de Canadá (Niagara Falls, 2007), destacado en los reglamentos de la UE, EE. UU., entre otros importantes compradores de alimentos.

Los fenómenos de urbanización sugieren un aumento de la demanda de alimentos de calidad, donde la inocuidad es la condición que debe estar presente incondicionalmente para que su comercialización y consumo sea confiable, lo que merece un esfuerzo mancomunado de las empresas operadoras y los organismos de control para adecuar controles en función de los riesgos que actualmente preocupan, destacándose, entre otros, el que produce el síndrome urémico hemolítico.

Buenos Aires, 8/9/2015